

PROSIDING
KONSER KARYA ILMIAH
TINGKAT NASIONAL TAHUN 2018

*" Peluang dan Tantangan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan
di Era Global dan Digital"*

Kamis, 13 September 2018 | Fakultas Pertanian & Bisnis UKSW

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN RAJUNGAN
(KASUS DI SENTRA PENGOLAHAN RAJUNGAN DESA BETAHWALANG
KECAMATAN BONANG KABUPATEN DEMAK**

Shofia Nur Awami, Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang

shofiunwahas@gmail.com

Eka Dewi Nurjayanti, Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang

ekadewi2107@gmail.com

Abstract

Betahwalang Village Bonang District is one centre of the fishery commodity processing units in Demak Regency, namely crab. This study aims to: 1). Knowing the added value of the crab processing business, 2). Knowing the cost, revenue, income and profits of the crab processing business. Analysis of the data used is value added analysis that follows the Hayami method, costs, revenues and profits analysis. The results of the study showed that added value of crab processing was Rp.3,473.33/kg with a value added ratio of 3.51%. Average revenue is Rp. 13,174,615, - per production period, with an average total cost of Rp. 12,947,673, - Crab processors obtain an average income of Rp. 292,673, -, as well as an average profit of Rp.226,942

Keywords: Crab, value added, revenue, income.

PENDAHULUAN

Sub sektor perikanan di Jawa Tengah, diantaranya meliputi kegiatan usaha perikanan laut dan perikanan darat. Perikanan darat terdiri dari usaha budidaya (tambak, sawah, kolam, karamba) dan perairan umum (waduk, telaga dan rawa). Kabupaten Demak merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Jawa Tengah yang termasuk dalam daerah pesisir, yakni berbatasan langsung dengan pantai utara Jawa (pantura). Potensi hasil tangkapan ikan laut nelayan Kabupaten Demak dapat ditunjukkan dengan panjang pantai 34,1 Km yang membujur dari Kecamatan Sayung sampai Kecamatan Wedung, serta 27 desa di kecamatan tersebut

merupakan desa-desa sentra nelayan. Hal ini yang mendorong sebagian masyarakatnya memiliki kegiatan usaha di sektor perikanan. Kegiatan usaha sebagian masyarakat tersebut meliputi usaha perikanan laut dan perikanan darat. Usaha di perikanan laut yang dilakukan masyarakat diantaranya berprofesi sebagai nelayan, tersentra di beberapa kecamatan. Wilayah perikanan tangkap Kabupaten Demak meliputi wilayah perairan Pantai Utara Jawa mencakup sepanjang 15 desa yang berada di 4 wilayah kecamatan yakni: Kecamatan Sayung, Karangtengah, Bonang, dan Wedung. Hasil tangkapan ikan laut di Demak tiap tahunnya tidak kurang dari 300 ton dengan berbagai jenis ikan laut. Seperti

pada tahun 2014, berdasarkan data BPS, hasil tangkapan ikan laut di Kabupaten Demak mencapai 2.006,782 ton dengan nilai nominal sebesar 28.097,28 juta rupiah.

Adapun jumlah pengolahan ikan di Jawa Tengah yang melalui proses pengasapan/pemanggangan ikan mencapai 30%, pemindangan 23%, penggaraman/pengeringan 19%, sedangkan sisanya menggunakan teknik lain (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011). Kabupaten Demak juga merupakan wilayah yang berpotensi untuk pengembangan agroindustri olahan ikan. Usaha pengolahan ikan yang terdapat di Kabupaten Demak diantaranya: pemanggangan, pemindangan, pengasapan dan serta pengolahan produk sampingan seperti pembuatan terasi, petis dan kerupuk. Hasil tangkapan laut nelayan Kabupaten Demak mayoritas berupa ikan kembung, bawal, tongkol, teri nasi, teri hitam, layur serta rajungan. Unit usaha pengolahan ikan yang dikembangkan diantaranya sentra pengolahan ikan asap di Kecamatan Bonang, serta pengolahan rajungan yang berada di Desa Betahwalang Kecamatan Bonang.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan kepiting laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Rajungan sampai

sekarang masih merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Komoditas rajungan banyak diminati oleh masyarakat baik di dalam negeri maupun luar negeri, oleh karena itu harganya relatif mahal mencapai sekitar Rp.60.000-90.000/kg daging. Daging kepiting tersebut lebih banyak di ekspor ke luar negeri seperti ke Jepang, Singapura dan Amerika. Berdasarkan data produksi tangkapan rajungan di Kabupaten Demak tahun 2012, sebanyak 175 ton atau 61% dari total hasil tangkapan ikan yang mencapai 284 ton. Pada tahun 2015, produksi rajungan mencapai 720 ton. Produksi terbanyak berasal dari Desa Betahwalang. Terdapat 13 pengepul yang rutin mengambil rajungan di desa-desa tersebut. Rajungan yang sudah melalui tahapan pengolahan tersebut lalu dikirim ke eksportir Rembang dan Semarang untuk kemudian diekspor ke Amerika Serikat (PPP Morodemak, 2016). Data pengepul sekaligus pengolah rajungan beserta perolehan bahan baku terperinci pada Tabel 1. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini tujuan untuk: 1). Mengetahui nilai tambah usaha pengolahan rajungan, 2). Mengetahui besarnya pembiayaan, penerimaan pendapatan serta keuntungan usaha pengolahan rajungan.

Tabel 1. Data Khusus Pengepul Rajungan Desa Betahwalang Kecamatan Bonang Kabupaten Demak Tahun 2015.

Wilayah	Jumlah Pengepul	Perolehan Per hari	Jumlah Pelanggan	Tempat menjual
RW I	1	70-200 kg	21	Purworejo/Serangan
	2	50-170 kg	18	Purworejo/Serangan
RW II	1	70 - 200 Kg	20	Purworejo/Serangan Rembang
	2	150 - 400 Kg	62	Purworejo/Serangan
	3	100 - 200 Kg	30	
	4	100 - 200 Kg	18	
	5	100 - 200 Kg	15	Moro Gebang
	6	150 - 300 Kg	60	
RW III	1	80 - 170 Kg	20	Purworejo/Serangan Rembang
	2	150 - 300 Kg	62	
RW IV	1	100 - 200 Kg	32	Rembang Miniplan/Rembang
	2	100 - 200 Kg	27	Rembang

Wilayah	Jumlah Pengepul	Perolehan Per hari	Jumlah Pelanggan	Tempat menjual
	3	300 - 550 Kg	107	
Jumlah Pengepul		15 Kwintal/1,5 Ton	492	
Rajungan: 13				

Sumber: LP2RL Desa Betahwalang, 2015.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada periode produksi bulan Maret tahun 2018. Penentuan lokasi ditentukan dengan cara pengambilan sengaja/*purposive*, yaitu dipilih Kabupaten Demak, sebagai salah satu daerah penghasil olahan ikan di Jawa Tengah. Sebagai sampel lokasi diambil kecamatan di Kabupaten Demak yang mempunyai sentra usaha pengolahan rajungan yaitu di Desa Betahwalang Kecamatan Bonang. Sementara penentuan sampel ditentukan dengan cara *sensus*, dimana responden yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah semua pengolah rajungan dari Desa Betahwalang, yaitu sebanyak 13 pengepul yang sekaligus berprofesi sebagai pengolah rajungan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini, diantaranya menggunakan analisis nilai tambah yang digunakan oleh Hayami, et al (1987), dan untuk mengetahui analisis usaha pengolahan rajungan digunakan analisis biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan dengan persamaan sebagai berikut:

$$TC = FC + TC$$

$$TR = Y \cdot Py$$

$$Pd = TR - TC_{\text{eksplisit}}$$

$$\pi = TR - TC_{\text{eksplisit} + \text{implisit}}$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Biaya Total)

FC : *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

VC : *Variable Cost* (Biaya Variabel)

TR : *Total Revenue* (Total Penerimaan)

Y : Produksi yang diperoleh dalam satu periode produksi

Py : Harga Y per kilogram

Pd : Pendapatan usaha olahan rajungan

π : Keuntungan usaha pengolahan rajungan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1). Proses Pengolahan Rajungan di Desa Betahwalang

Batas wilayah Kecamatan Bonang Kabupaten Demak yaitu: sebelah Barat berbatasan dengan Laut Jawa, sebelah Utara berbatasan Kecamatan Wedung, sebelah Selatan berbatasan Kecamatan Karangtengah, serta sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Demak. Sebagai salah satu daerah kecamatan yang berada di pesisir utara, serta berbatasan langsung dengan Laut Jawa, usaha dibidang perikanan dan kelautan banyak digeluti oleh masyarakat Kecamatan Bonang, diantaranya seperti pengolahan rajungan. Proses pengolahan rajungan di Desa Betahwalang masih termasuk kategori pengolahan yang sederhana, yaitu proses perebusan sehingga menjadi bahan setengah jadi. Bahan baku yang digunakan adalah rajungan segar yang diperoleh dari nelayan. Pengepul memperolehnya dengan membeli dari beberapa nelayan, dengan rata-rata harga beli per kilogram berkisar Rp. 90.000,- hingga Rp. 95.000. Kebanyakan rajungan yang diperoleh tersebut masih dalam kondisi hidup tanpa sortasi dan pencucian. Rajungan segar tersebut diletakkan dalam keranjang plastik atau yang disebut masyarakat setempat dengan "basket". Sekiranya jumlah rajungan sudah cukup, maka segera dibawa pulang untuk dilakukan tahap pengolahan berikutnya. Banyak sedikitnya rajungan yang direbus, masih tergantung pada musim. Pada saat penelitian dilakukan rata-rata bahan baku yang diperoleh pengolah sebanyak 133 kg rajungan basah per periode produksi.

Rajungan dicuci sampai bersih, sehingga terhindar dari bahaya fisik seperti kotoran yang menempel dan kerikil, serta mengurangi jumlah bakteri alami pada permukaan tubuh rajungan. Proses pengolahan rajungan diawali dengan pencucian lalu dilanjutkan ke proses perebusan. Perebusan rajungan bertujuan untuk mempermudah proses pemisahan daging rajungan dengan cangkangnya (*picking*). Hasil rajungan rebus, selanjutnya akan di jual ke *miniplant* atau ke pedagang besar.

Dalam menekuni usaha ini, sebagian besar pengolah melibatkan tenaga kerja luar keluarga, dengan upah rata-rata sekitar Rp. 50.000,-, atau tergantung pada jenis pekerjaan yang dilakukan. Sekali proses perebusan, pengolah menggunakan panci besar dengan kapasitas antara 40 – 50 kilogram rajungan basah. Waktu yang diperlukan untuk perebusan antara 30-45 menit. Setelah rajungan tersebut direbus hingga matang, lalu ditiriskan dan dianginkan selama 1- 2 jam, selanjutnya disetorkan ke *miniplant* dengan diberi es agar kondisinya dingin. Rajungan rebus dikemas dalam wadah kotak besar yang terbuat dari styrofoam atau plastik. Penggunaan es batu bertujuan untuk menjaga agar daging tersebut tetap dalam kondisi dingin dan mempertahankan mutu daging rajungan tersebut. Pekerjaan pengupasan

cangkang rajungan dan pemisahan dengan bagian badan rajungan tersebut serta semua kaki termasuk capitnya dilakukan oleh *miniplant*. Rajungan yang diambil dagingnya tersebut lalu dikirim ke eksportir Rembang dan Semarang untuk kemudian diekspor ke luar negeri seperti Amerika Serikat. Harga jual rajungan rebus dari pengolah ke *miniplant*, rata-rata berkisar Rp. 95.000 hingga Rp. 99.000 per kilogram. Gambaran alur pemasaran rajungan di Kecamatan Bonang Kabupate Demak, selaras dengan penelitian Hakim, dkk (2015) dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singkep Barat Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.

2). Karakteristik Pengolah Rajungan

Pelaku pengepul sekaligus pengolah rajungan di Desa Betahwalang didominasi oleh laki-laki atau kepala keluarga. Adapun karakteristik atau kondisi demografi pengolah rajungan yang dimaksud dalam penelitian ini meliputi umur dan jumlah anggota keluarga. Sementara karakteristik sosial ekonomi pengolah rajungan meliputi kondisi/tingkat pendidikan, lama usaha/pengalaman serta pekerjaan. Karakteristik pengolah rajungan secara terperinci dapat dilihat pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Kondisi Umur dan Jumlah Anggota Keluarga

No	Uraian		Jumlah
1	Umur	30-39	1 (0,08)
		40-49	8 (0,62)
		50-59	4 (0,30)
		Jumlah	13 (100)
2	Jumlah Anggota Keluarga	1-2	2 (0,15)
		3-4	8 (0,62)
		≥ 5	3 (0,23)
		Jumlah	13 (100)

Sumber: Analisis data primer, 2018.

*angka dalam kurung menunjukkan persentase.

Tabel 3. Kondisi Tingkat Pendidikan dan Lama Mengelola Usaha/Pengalaman

No	Uraian	Jumlah
1	Tingkat Pendidikan	SD
		8 (0,62)
		SMP
		5 (0,38)
2	Lama Usaha	≥ SMA
		0 (0)
		Jumlah
		13 (100)
3	Jenis Pekerjaan	10 - 14
		11 (0,84)
		15 - 19
		1 (0,08)
4		20 - 24
		1 (0,08)
		Jumlah
		13 (100)
5		Utama
		13 (100)
		Sampingan
		0 (0)
6		Jumlah
		13 (100)

Sumber: Analisis data primer, 2018.

*angka dalam kurung menunjukkan persentase.

3). Analisis Nilai Tambah

Menurut Hayami *et al.* (1987) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Ada dua cara menghitung nilai tambah yaitu: (1)

nilai tambah untuk pengolahan dan (2) nilai tambah untuk pemasaran (Hayami 1990; dalam Sudiyono, 2002). Adapun nilai tambah dari proses pengolahan rajungan dengan menggunakan rumus Hayami, terperinci dalam Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Nilai Tambah Pengolahan Rajungan Periode Bulan Maret Tahun 2018.

No	Variabel	Rumus	Usaha Olahan Rajungan
Output, Input, Harga			
1	Output(Kg/PP)	A	133,08
2	Input bahan baku (Kg/PP)	B	133,08
3	Tenaga kerja (HOK/PP)	C	2,63
4	Faktor konversi	D = A/B	1
5	Koefisien Tenaga kerja (HOK/kg)	E = C/B	0,020
6	Harga output (Rp/kg)	F	99.000
7	Upah Tenaga kerja (Rp/HOK)	G	50.391,97
Pendapatan dan Nilai Tambah			
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	H	95.000
9	Harga input lain (Rp/kg)	I	526,67
10	Nilai output (Rp/kg)	J = D x F	99.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	K = J - H - I	3.473,33
	b. Rasio nilai Tambah (%)	L% = K/J x 100%	3,51
12	a. Pendapatan Tenaga kerja (Rp/kg)	M = E x G	1.027,89
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	N% = M/K x 100%	29,64
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	O = K - M	2.445,44
	b. Tingkat keuntungan (%)	P% = O/J x 100%	2,47
Balas jasa untuk Faktor produksi			

No	Variabel	Rumus	Usaha Olahan Rajungan
14	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	4.000
	a. Pendapatan Tenaga kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$	25,70
	b. Modal (sumbangan input lain) (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$	13,17
	c. Keuntungan pengolah (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$	61,13

Sumber Analisa Data Primer, 2018.

Curahan tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan selama periode analisis adalah 2,63 HOK, dengan asumsi 1 HOK sama dengan 8 jam. Usaha pengolahan rajungan di Desa Betahwalang sebagian besar menggunakan tenaga kerja pria yang berasal dari dalam keluarga dan sebagian berasal dari luar keluarga. Rata-rata pengolah melibatkan tenaga kerja dari luar keluarga, 1-2 orang. Koefisien tenaga kerja untuk mengolah rajungan adalah 0,020 HOK atau 1,6 jam kerja. Sementara nilai upah rata-rata yang diterimakan per hari orang kerja adalah nilai total upah tenaga kerja pada proses pengolahan yang dilakukan selama 1 kali proses produksi dibagi dengan jumlah hari orang kerja (HOK) yang terpakai selama 1 kali proses produksi. Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai rata-rata upah tenaga kerja adalah Rp. 50.392,-. Nilai rata-rata ini kemudian dikonversikan dengan koefisien tenaga kerja untuk mendapatkan besarnya imbalan yang diperoleh para pekerja.

Nilai output merupakan harga pasaran dari pengolahan rajungan untuk setiap bahan baku yang digunakan. Dengan melakukan perkalian antara harga output rata-rata dengan faktor konversi didapatkan nilai output yaitu sebesar Rp. 99.000 per kilogram rajungan. Nilai output ini kemudian dialokasikan untuk bahan baku rajungan basah sebesar Rp. 95.000 per kilogram. Serta input-input lain termasuk penyusutan alat sebesar Rp.526,67.

Nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain per kilogram. Nilai tambah dari proses pengolahan rajungan adalah sebesar Rp. 3.473 per kilogram, artinya setiap 1 kilogram rajungan basah yang diolah melalui tahapan perebusan akan menciptakan nilai tambah sebesar Rp. 3.473. Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurangi imbalan

bagi tenaga kerja. Sementara masih dari **Tabel 4**, secara terperinci nilai tambah kotor masih mengandung imbalan tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 1.027,- dengan persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah sebesar 29,64 persen. Imbalan tenaga kerja merupakan pendapatan yang diterima tenaga kerja dari setiap pengolahan 1 kg rajungan basah.

Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan rajungan basah ini adalah Rp. 2.445,- per kg dengan tingkat keuntungan sebesar 2,47 persen dari nilai output. Nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa keuntungan ini merupakan keuntungan bersih yang diterima pengolah rajungan karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini juga diperoleh marjin dari proses pengolahan rajungan. Marjin merupakan selisih antara nilai output dengan harga bahan baku. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengolah. Marjin total dari proses pengolahan rajungan adalah sebesar Rp. 4.000 per kilogram. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah Rp. 1.028 per kilogram atau sebesar 25,70 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah Rp.527 per kilogram atau sebesar 13,17 persen, serta marjin untuk keuntungan sebesar Rp.2.445 per kilogram atau 61,13 persen. Bagian pendapatan atau marjin keuntungan pengolah pada usaha olahan rajungan di Kabupaten Demak lebih tinggi dibandingkan dari marjin untuk tenaga kerja ataupun marjin untuk bagi sumbangan input lain, yaitu sebesar 61,13 persen.

Tabel 5. Rata-rata Penerimaan, Biaya, Pendapatan dan Keuntungan Usaha Pengolahan Rajungan Per Periode Produksi di Kabupaten Demak, Tahun 2018.

N o	Uraian	Usaha olahan Rajungan
1	Penerimaan	
	- Produksi (kg)	133,08
	- Harga jual (Rp)	99.000
	- Nilai produksi (Rp)	13.174.615
2	Biaya usaha Olahan rajungan	
	a. Biaya tetap	
	- Penyusutan alat (Rp)	23.263
	- Biaya Bunga modal investasi	123.045
	Jumlah biaya tetap (a)	146.308
	b. Biaya variabel	
	- Bahan Baku (Rajungan basah)	12.642.307
	- Biaya bahan bakar	23.277
	- Biaya Transportasi	5.150
	- Biaya Air	977
	- Tenaga kerja LK	110.231
	- Tenaga kerja DK	19.423
	Jumlah biaya variabel (b)	12.801.365
	Jumlah biaya (a+b)	12.947.673
	Pendapatan (Rupiah)	392.673
	Keuntungan (Rupiah)	226.942
	RC ratio	1,031

Sumber: Analisis Data Primer, 2018.

4). Analisis Biaya Produksi Pengolahan Rajungan

Faktor yang mempengaruhi keuntungan usaha olahan rajungan adalah penerimaan (TR) dan biaya usaha olahan rajungan (TC). Penerimaan pada usaha olahan rajungan merupakan nilai produksi yang diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi olahan rajungan yang dihasilkan dengan harga produksi olahan rajungan yang dihasilkan, sedangkan biaya usaha olahan rajungan adalah perkalian antara jumlah faktor produksi yang meliputi biaya tetap (penyusutan alat) dan biaya variabel (biaya pembelian bahan baku, bahan bakar dan sebagainya). Hasil perhitungan dalam **Tabel 5** dapat dijelaskan bahwa per periode produksi olahan rajungan, total penerimaan (*Total Revenue*) rata-rata sebesar Rp.13.174.615 dengan total biaya (eksplisit dan implisit) sebesar Rp. 12.947.673 sehingga dapat diketahui rata-rata pendapatan sebesar Rp.392.673, serta keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah adalah sebesar Rp.226.942.

KESIMPULAN

1. Nilai tambah olahan rajungan sebesar Rp.3.473,33/kg dengan rasio nilai tambah 3,51 %. Margi
2. Rata-rata penerimaan per periode produksi sebesar Rp. 13.174.615,- dengan besaran rata-rata total biaya (eksplisit dan implisit) sebesar Rp. 12.947.673,-. Rata-rata pendapatan sebesar Rp.392.673,-, serta rata-rata keuntungan sebesar sebesar Rp.226.942.

Ucapan terimakasih

Penulis mengucapkan Terimakasih banyak kepada Kementerian Ristekdikti yang sudah mendanai penelitian ini, untuk tahun anggaran 2018, serta kepada mahasiswa (Haniatul Mar'umah, Amin Soleh, Lusiana Kurniasari serta Hasan Anwar) yang sudah turut membantu di lapangan. Tidak lupa kepada Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang, beserta beberapa pihak yang tidak dapat penulis sampaikan satu persatu, yang

terlibat dalam penelitian ini, sehingga penelitian dapat dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2012). Peresmian Sentra Ikan Asap Di Kabupaten Demak Tahun 2012. <http://www.djpdspkp.kkp.go.id/artikel-704-peresmian-sentra-ikan-asap-di-kabupaten-demak-tahun-2012.html>. Humas Ditjen PDSPKP. Direktorat Jenderal Penguatan daya saing Produk kelautan dan Perikanan RI. Menteri kelautan dan Perikanan RI. Diakses pada hari Senin tanggal 13 Agustus 2018.

BPS. 2016. *Kabupaten Demak Dalam Angka 2016*. BPS Kabupaten Demak. Demak.

LP2RL Desa Betahwalang. (2015). Lembaga Pengelolaan Perikanan "Rajungan Lestari". *Data Pengepul Rajungan*. Demak.

PPP Morodemak. (2016). Pelabuhan Perikanan Pantai Morodemak. *Visitmodem.wordpress*.

Hakim, Arifin Khairul; dkk (2015). *Analisis Usaha Pengolahan Rajungan (Portunus pelagicus) di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singkep Barat Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau*. <https://media.neliti.com/media/publications/187189-ID-none.pdf>. Diakses pada hari Senin tanggal 27 Agustus 2018.

Hayami, Y. et. all. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspektif From A Sunda Village*. CGPRT No 8. Bogor.

Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011, *Statistik Kelautan dan Perikanan 2010*, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Sudiyono, Arman. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.

ooOoo

1956

